



Conservare i sapori della tradizione

La ditta Costa, pur innovando, ha mantenuto nel tempo la sapienza casearia della produzione di gorgonzola

Il gorgonzola è, senza ombra di dubbio, uno dei formaggi italiani Dop più apprezzati nel mondo. Sapore, versatilità d'uso, capacità di esaltare i sapori con cui si lega, sono le caratteristiche che l'hanno incoronato il vero re dei formaggi erborinati.

Tra i produttori odierni la ditta Costa (www.mariocosta.it) si distingue non solo per la bontà del suo prodotto, ma anche per una fedeltà alla tradizione che le continue e necessarie innovazioni tecnologiche non

hanno scalfito. Una profonda sapienza nell'arte casearia, il rispetto delle lavorazioni, l'assoluta affidabilità degli ingredienti, creano ancora oggi un gorgonzola dal sapore ineguagliabile, apprezzato sia in Italia che all'estero. L'azienda porta ancora il nome del suo fondatore, Mario Costa, classe 1893, che subito dopo la Prima Guerra mondiale diede inizio all'attività di trasformazione del latte in una cascina di Vinzaglio, nel Novarese. In quegli anni si produceva solo il gorgonzola a due paste, quello piccante.

Il prodotto dolce e cremoso che di recente si è affermato sui mercati non era ancora nato, anche se si lavorava già al "dolcificato" Costa, che oggi rappresenta il 63% dell'intera produzione. Negli anni a venire, Costa lascia Vinzaglio per trasferirsi in città, dove costruisce il primo vero caseificio in quella che era periferia e che ora invece è il cuore di Novara, dove ancora oggi l'azienda ha sede.



FEDERICA E DAVIDE FLEPPA, PRINCIPALI DEL FONDATARE



VACA FOLTALENTE

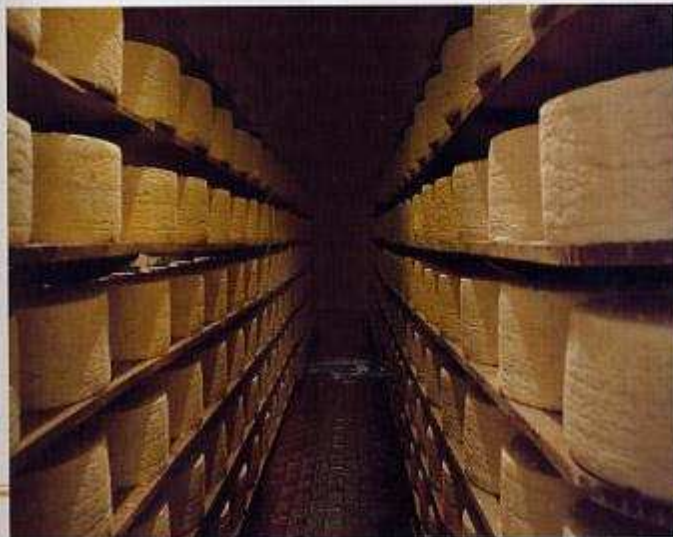
Dall'inizio degli anni 70 la guida dell'azienda è affidata al nipote del fondatore, Federico Fileppo Zop che, giovanissimo, riesce a dare nuovo impulso alla produzione, che è triplicata in pochi anni ed è in costante crescita. L'obiettivo primario rimane pur sempre quello della qualità del prodotto, ritenuta fondamentale per affrontare l'agguerrita concorrenza sul mercato nazionale e sui mercati internazionali. Attualmente,



GORGONZOLA GRAN RESERVA

oltre il 40% della produzione è destinata all'export e Costa si confronta così con una realtà sempre più europea, si affaccia su nuovi mercati e intreccia rapporti con la grande distribuzione.

Oggi, Federica e Davide Fileppo, pronipoti del fondatore già presenti in azienda con il padre da alcuni anni, rappresentano la quarta generazione di una tradizione che si rinnova in modo convinto e naturale.



LA STAGIONATURA



NARIO COSTA SPA

NOVARA

TEL. (+39) 0321 452376